2025年09月

予　定　献　立　表

新町こども園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料（昼食と午後おやつ）			10時おやつ
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
1	月	御飯　オレンジ コロッケ スパサラ 豆腐スープ	★スイートポテト 牛乳	さつまいも、米、サラダ用スパゲティ、砂糖、ごまドレッシング、無塩バター	牛乳、木綿豆腐、ハム、卵、卵(黄)	オレンジ、キャベツ、レタス、きゅうり、ねぎ、にんじん、カットわかめ	牛乳
2	火	麻婆春雨丼 小松菜と桜エビのごま和え グレープフルーツ 梨	★ごままんじゅう 牛乳	米、ホットケーキ粉、はるさめ、砂糖、油、片栗粉	牛乳、豚ひき肉、こしあん（生）、油揚げ、米みそ（甘みそ）、さくらえび	なし、グレープフルーツ、こまつな、なす、にんじん、ピーマン、すりごま、にんにく、しょうが	バナナ
3	水	御飯　グレープフルーツ 厚揚げのきのこあんかけ ササミの梅サラダ ほうれん草みそ汁	★ナスのパスタ	ゆでうどん、米、さつまいも、小麦粉、ごまドレッシング、砂糖	牛乳、鶏むね肉（皮付）、油揚げ	バナナ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、大豆もやし、コーン（冷凍）、ねぎ、カットわかめ	Caチーズせんべい
4	木	かきあげうどん 蒸し鶏のごまだれ バナナ	★いなり 牛乳	米、スパゲティ、片栗粉	生揚げ、鶏ささ身、豚肉(もも)、米みそ（淡色辛みそ）、油揚げ、粉チーズ	グレープフルーツ、たまねぎ、なす、きゅうり、カットトマト缶詰、もやし、ほうれんそう（冷凍）、えのきたけ、まいたけ、しめじ、	ヨーグルト
5	金	御飯　鉄チーズ たらのケチャップあんかけ キャベツのツナマヨあえ 豆腐と油揚げのみそ汁	★チーズ蒸しパン 牛乳	米、ホットケーキ粉、砂糖、マヨネーズ、油、片栗粉	牛乳、たら、木綿豆腐、卵、ツナ油漬缶、とろけるチーズ、米みそ（淡色辛みそ）、油揚げ	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじん、ねぎ、しめじ、ピーマン、しょうが、カットわかめ、にんにく	飲むヨーグルト
6	土	パン 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
7	日						
8	月	御飯　オレンジ 回鍋肉 小松菜とコーンのゴママヨ かき玉汁	★フルーツヨーグルト	米、マヨネーズ、砂糖、油、片栗粉	ヨーグルト(無糖)、豚肉(肩ロース)、卵、ちくわ、米みそ（甘みそ）、淡色みそ	オレンジ、キャベツ、こまつな、にんじん、みかん缶、ほうれんそう（冷凍）、ピーマン、バナナ、パイン缶、もも缶（白桃）、コーン	野菜ジュース
9	火	ポークカレー 和風サラダ 福神漬 梨	★みそ煮込みうどん	七分つき米、じゃがいも、ゆでうどん、押麦、和風ドレッシング、油	豚肉(肩ロース)、ちくわ、鶏むね肉、米みそ（淡色辛みそ）、豚レバー、ハム、油揚げ	なし、たまねぎ、にんじん、レタス、きゅうり、福神漬、はくさい、ねぎ、セロリ	ヨーグルト
10	水	御飯　ゼリー 豚肉とキャベツのみそ炒め 中華きゅうり チンゲンサイみそ汁	アイス おやつ小魚(以)	米、砂糖、ごま油	生揚げ、豚肉(ばら)、米みそ（淡色辛みそ）、おやつ小魚	たまねぎ、きゅうり、キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、ピーマン、たけのこ（ゆで）、ごま、しょうが、カットわかめ、にんにく	FeCaウェハース
11	木	御飯　グレープフルーツ 松風焼き マカロニサラダ 大根のみそ汁	★ホットケーキ 牛乳	米、ホットケーキ粉、マカロニ・スパゲティ、片栗粉、マヨネーズ	牛乳、木綿豆腐、鶏ひき肉、ゆで大豆、米みそ（淡色辛みそ）、油揚げ	グレープフルーツ、だいこん、にんじん、ねぎ、キャベツ、たまねぎ、きゅうり、いちごジャム、ごま、あおのり	おやつ小魚
12	金	プルコギ丼 もやしのナムル キャベツのみそ汁 巨峰	せんべい ジュース	米、ごま油、砂糖	豚肉(肩ロース)、米みそ（淡色辛みそ）、油揚げ	りんご天然果汁、ぶどう、たまねぎ、もやし、キャベツ、にんじん、ほうれんそう、しめじ、赤ピーマン、にら、コーン缶、ごま	ビスケット
13	土	パン 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
14	日						
15	月	敬老の日					
16	火	ソースカツ丼 野菜のごま和え なめこみそ汁 グレープフルーツ	★パウンドケーキ 牛乳	米、パン粉、小麦粉、油、砂糖	豚肉(ヒレ)、木綿豆腐、米みそ（淡色辛みそ）	グレープフルーツ、もやし、キャベツ、ほうれんそう、なめこ、にんじん、ごま、カットわかめ	バナナ

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料（昼食と午後おやつ）			10時おやつ
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17	水	カレーうどん コロコロサラダ 梨	★わかめおにぎり 牛乳	ゆでうどん、七分つき米、じゃがいも、マヨネーズ	牛乳、魚肉ソーセージ、豚肉(肩ロース)、油揚げ、チーズ	なし、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ねぎ、ごま、カットわかめ	Caチーズせんべい
18	木	きのこ御飯　マカロニスープ さつま芋の天ぷら　プチダノン ちくわ磯辺揚げ きゅうりの昆布あえ	★おたのしみ 牛乳	七分つき米、さつまいも、小麦粉、砂糖、バター、油、マカロニ・スパゲティ	牛乳、ヨーグルト(加糖)、ちくわ、鶏もも肉（皮付き）、油揚げ、ベーコン、脱脂粉乳	きゅうり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しめじ、しいたけ、えのきたけ、塩こんぶ、あおのり	チーズ
19	金	御飯　鉄チーズ さばの塩焼き 小松菜納豆あえ 豚汁	アイス カミカミ昆布	米	さば、挽きわり納豆、木綿豆腐、豚肉(ばら)、米みそ（淡色辛みそ）、おやつ小魚、かつお節	こまつな、だいこん、にんじん、ねぎ、コーン缶	野菜ジュース
20	土	パン 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
21	日						
22	月	すき焼き丼 キャベツごま和え わかめスープ 鉄チーズ	せんべい ジュース	米、砂糖	焼き豆腐、豚肉(肩ロース)、米みそ（甘みそ）	りんご天然果汁、キャベツ、たまねぎ、ねぎ、にんじん、コーン缶、ほうれんそう、えのきたけ、すりごま、カットわかめ	牛乳
23	火	秋分の日					
24	水	コーンカレー 大根サラダ 福神漬 巨峰	アイス おやつ小魚(以)	七分つき米、じゃがいも、マヨネーズ、押麦、油	豚肉(肩ロース)、ツナ油漬缶、おやつ小魚	ぶどう、たまねぎ、にんじん、レタス、きゅうり、福神漬、コーン（冷凍）、だいこん	FeCaウェハース
25	木	味噌ラーメン 揚げ餃子 きゅうりのピクルス 梨	★二色おはぎ 牛乳	中華めん　冷凍、七分つき米、もち米、砂糖	牛乳、豚肉(肩ロース)、つぶしあん（砂糖添加）、さらしあん（乾）、きな粉、なると	なし、キャベツ、もやし、きゅうり、にんじん、コーン缶、にら、赤ピーマン	ビスケット
26	金	御飯　なす五目みそ汁 鶏のから揚げ　バナナ きゅうり梅和え ほうれんそうの納豆和え	ビスケット 牛乳	米、油、片栗粉、ごま油	牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、挽きわり納豆、米みそ（淡色辛みそ）、かつお節	バナナ、きゅうり、ほうれんそう、なす、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、塩こんぶ、しょうが、にんにく	おやつ小魚
27	土	パン 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
28	日						
29	月	親子丼 スパサラ 豆腐なめこみそ汁 バナナ	せんべい ジュース	米、サラダ用スパゲティ、ごまドレッシング、砂糖	鶏もも肉（皮付き）、木綿豆腐、卵、なると、ハム、米みそ（淡色辛みそ）	りんご天然果汁、バナナ、たまねぎ、レタス、にんじん、きゅうり、なめこ、しいたけ、カットわかめ	飲むヨーグルト
30	火	御飯　グレープフルーツ さけのみそマヨ焼き 切干大根の旨煮 厚揚げのみそ汁	★お麩ラスク 牛乳	米、焼ふ、マーガリン、砂糖、マヨネーズ	牛乳、さけ、生揚げ、米みそ（淡色辛みそ）、油揚げ	グレープフルーツ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、切り干しだいこん	ヨーグルト

1か月の平均栄養量（幼児・おやつ含む）		
	エネルギー	454 kcal
	たんぱく質	17.7 g
	脂　質	14.5 g
	塩　分	1.7 g

○献立は仕入れの都合により変更することがあります
○土曜日のおやつは人数が確定してから決めます
○★印は手作りおやつです